Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 22 marca 1930 roku. № 12

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

W dalszym ciągu dyskusji omawiano sprawę drożdży piwowarskich i licznych zatargów z powodu tych drożdży z władzami skarbowemi. Przykład jednego z takich zatargów przytoczył kol. Chocieszyński, opowiadając zebranym szczegóły sprawy sądowej, wytoczonej jednemu z kolegów z powodu przesyłania innemu browarowi drożdży piwowarskich w stanie prasowanym. Mylne zrozumienie znaczenia drożdży rasowych dla piwowarstwa i stawianie takich drożdży na jednym poziomie z drożdżami piekarskiemi doprowadza, ku ogólnemu oburzeniu ogółu piwowarów, do faktów niebywałych, jak zmuszenie do zasiadania na hańbiącej ławie oskarżonych kolegi piwowara, znanego i cenionego kierownika jednego z naszych browarów. Rozprawa sądowa w grudniu roku ubiegłego stwierdziła jednak słuszność wywodów ogółu piwowarów i wyrok zapadły zwolnił oskarżonego piwowara od wszelkiej winy i kary. Wyrok ten, po uprawomocnieniu. zostanie ogłoszony w naszym organie fachowym.

W sprawie drożdży prasowanych udzielał wyjaśnień P. Radca Laskowski, zaznaczając różnicę w traktowaniu spraw w sądach sesyjnych skarbowych i sądach karnych, z czego powstają między tymi sądami kolizje. Reskrypt Ministerstwa w sprawie drożdży brzmi: „Wyrób i sprzedaż drożdży piwowarskich w stanie prasowanym może być zezwolonym tylko na specjalnych warunkach".

Wyjaśnienia następne fachowców piwowarów stwierdzają, że zachodzi wielkie nieporozumienie co do drożdży rasowych i prasowanych. Prasować drożdże przed wysyłką musi koniecznie wysyłający browar, chociaż władze skarbowe traktują drożdże piwowarskie narówni z piekarskiemi, gdyż kolej nie przyjmie od browarów przesyłki drożdży płynnych. W Niemczech i płynne, i prasowane drożdże piwowarskie nie podlegają ustawom akcyzowym. Używanie słowa „wyciśnięte" zamiast słowa „prasowane" możeby zapobiegało nieporozumieniom, lecz najlepiej będzie, *jeżeli nowa ustawa piwowarska zamieni słowo „prasowane", stosowane do drożdży używanych powszechnie do wypieku, na słowo „piekarskie"*. Wystąpienie z tym wnioskiem do władz odpowiednich zostało uchwalone przez obecnych uczestników Kursu Piwowarskiego.

Sprawę złego nalewania piwa w wyszynku detalicznym poruszył następnie P. Prof. Krzemecki, reasumując swe wywody powiedzeniem, że złe nalewanie przez szynkarzy piwa obniża znacznie ogólną ilość piwa przez dany browar sprzedawanego.

P. Prof. Iwanowski w następnem przemówieniu zaznaczył, że nowelizacja ustawy powinna poruszyć i sprawę ochrony piwa przed licznemi zafałszowaniami.

Dyskusję zakończono omawianiem sprawy tak zwanego „napoju domowego", lub „deputatów piwnych". Na zapytanie piwowarów obecnych co do ilości piwa wydawanego bez opłaty skarbowej na „deputaty", wyjaśnił P. Radca Laskowski, że tylko miejscowi urzędnicy i robotnicy stali mają prawo do otrzymywania pewnej ilości piwa „domowego" bez opłaty skarbowej. Musi być jednak ustalony czas wydawania piwa „domowego" i wyznaczony lokal specjalny dla wydawania, w celu uprzedniego zorganizowania jaknajczęstszej kontroli tych czynności. Co do ilości piwa wydawanego, to każda Izba Skarbowa inaczej sobie normę „deputatu" oblicza: Norma Warszawska np. wynosi do 2 ltr. piwa na głowę dziennie.

Norma Lwowska wynosi do 2 ltr. piwa na głowę dziennie.

Norma Krakowska wynosi do 2½ ltr. piwa na głowę dziennie.

Norma Cieszyńska wynosi do 3 ltr. piwa na głowę dziennie.

Na tem posiedzenie pierwszego dnia Kursu zamknięto z powodu dnia świątecznego po godzinie 2 popołudniu. Początek wykładów dnia następnego zapowiedział Kierownik Kursu na godzinę 8 rano.

Drugi dzień Kursu Piwowarskiego w poniedziałek, 24/II, rozpoczął się punktualnie o godzinie 8 rano wykładem P. Prof. W. Iwanowskiego „O najnowszem zużytkowaniu odpadkowych drożdży browarowych".

Znaczna ilość substancji odżywczych (25—30%) i duża zawartość białka (12 — 15%) wpłynęły na to, że drożdże odpadkowe browaru zużytkowują z powodzeniem na paszę dla zwierząt (Futterhefe) i szereg preparatów odżywczych dla ludzi (Nährhefe). Badania Funka, Marchlewskiego i wielu innych stwierdziły w drożdżach znaczną ilość witamin, leczących rachityzm, czyli krzywicę, następnie chorobę japońską spowodowaną nadmiernem spożywaniem ryżu, a zwaną „beri-beri", chorobę zwaną „pelagra" spowodowaną nadmiarem spożywanej kukurydz.y, wreszcie cały szereg innych niedomagań ludzkości.

Życie miejskie w ciasnych izbach i przy małym ruchu fizycznym wymaga jedzenia więcej strawnego. Witaminy znajdujące się w zbożu niszczone są przez wyłuskiwanie, w jarzynach niszczone przez gotowanie. Gotowanie mleka, niszcząc witaminy, sprzyja rozwojowi krzywicy, a mleko niegotowane może sprowadzić gruźlicę. Pieczywo ciemne jest ciężko strawnem, a białe nie zawiera tak pożytecznych dla organizmu ludzkiego witamin.

Wojna światowa urozmaiciła zbyt jednostajne i ubogie w witaminy wytwory kuchni obozowych szeregiem witaminowych potraw drożdżowych. Produkty rozpłynięcia się komórek drożdżowych dawały różne buljony, ekstrakty drożdżowe, pod względem pożywności zupełnie zastępujące mięsne. Była to rzecz produkcji masowej. Żeby u nas w Polsce wzmódz spożycie drożdży, potrzebny jest sposób tani.

Sprawa pasz i produktów drożdżowych poruszaną była wielokrotnie w prasie zagranicznej i krajowej. Między innemi w „Przemyśle Piwowarskim" drukowano szereg artykułów inż. Kiwerskiego. W ostatnich czasach w tygodniku piwowarskim „Wochenschrift für Brauerei" ukazał się artykuł „O zwiększaniu witamin w chlebie". Na podstawie poruszonego tematu w Instytucie Fermentacyjnym Politechniki Warszawskiej rozpoczęto szereg prób w celu rozwiązania zagadnienia: „jakie ilości drożdży można zapiec w chlebie, aby podnieść jego wartość odżywczą i pożywną".

Próby przeprowadzone wykazały, że chleb może przyjąć olbrzymie ilości drożdży. Do pierwszego wypieku użyto zwykłe normy mąki, wody i drożdży, stosowane przepisowo podczas analiz drożdży prasowanych, a więc 280 gramów mąki pszennej (65%), 140 gr. wody i 5 gr. drożdży. W rezultacie otrzymano chleb o ciężarze właściwym 0.43 i zanotowano czas rośnięcia (podnoszenia się ciasta) 90 minut. Podwyższając dawkę drożdży do 20 gr., otrzymano ciężar właśiwy 0,46 i czas rośnięcia tylko 20 minut. Dalsze próby wykazały, że przy normie drożdży 90 gramów i wyżej aż do 140 gramów drożdży, chleb jest porowaty, smaczny w jedzeniu, ma jednak smak grzybo-

---

10) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Z biegiem lat i wieków najdawniejsze ludy Babilonji Sumero-Akkadowie, twórcy całej kultury babilońskiej, ulegają inwazji semickiej. Tradycja starobabilońska przechowała pamięć króla Sargona I, który miał być protoplastą królów semickich Babilonji, a według napisu na kamieniu węgielnym świątyni w Siparze panował około 4000 roku przed Chrystusem. Za czasów Sargona I powstało wielkie dzieło astronomiczno-archeologiczne w 72 księgach - tablicach klinowych, kultura umysłowa tej epoki była już względnie dosyć wysoka, kwitła literatura i sztuka, przejęta wraz z pismem od sumero-akkadów przez semitów.

Ci ostatni, przejmując od poprzedników ich skarby najcenniejsze: pismo, religję, prawa, sztuki piękne i przemysły, troskliwie pielęgnują je i rozwijają w przyszłości. Zmienia się tylko z biegiem czasu mowa ludności, sumeryjską zastępuje prawie powszechnie semicka. Język sumeryjski utrzymuje się jeszcze w okresie panowania króla „czterech stron świata" „władcy Sumiru i Akkadu", Hammurabiego, poczem stopniowo przechodzi do historji, pozostając tylko jeszcze jako mowa religijna, używana w ceremonjach i uroczystościach świątecznych, jak obecnie łacina w kościołach naszych.

Kapłani babilońscy długo jeszcze utrzymują język sumeryjski w formułach i księgach obrzędowych, w języku tym stale prowadzone są wykłady w szkołach kapłańskich. W języku sumeryjskim pisze się wreszcie około roku 2500 przed Chrystusem słynny kodeks króla Hammurabiego, najdawniejszy zbiór praw na świecie, charakterystyczny pomnik pisma klinowego.

W państwie tak handlowem i przemysłowem, jak Babilonja, prawodawstwo musiało mieć znaczenie

wy. Najwłaściwszą normą drożdży jest 90 gramów, czyli 25% w stosunku do wagi mąki, taka dawka nie zmienia smaku chleba.

Bułki, lub chleby drożdżowe, czyli tak zwany chleb witaminowy, są bardzo smaczne, a jest rzeczą powszechnie znaną i sprawdzoną, że „to, co się je z apetytem, jest bezwzględnie zdrowe".

Wytworzony chleb „wielodrożdżowy" sprawdzono na zawartość witamin w Państwowym Instytucie Hygjeny w Warszawie, próby przeprowadzono nad szczurami. Szczury obserwowane dostawały same potrawy bezwitaminowe, jak sernik, sole odżywcze, cukier i tran, pozatem chleb normalny w ilości 80% dawki dziennej. W ciągu 2 miesięcy wyrastały z 49 gramów na 60 gramów. Przy zastosowaniu im dawki chleba normalnego w ilości o połowę mniejszej, to jest 40% dawki dziennej, chorowały wybitnie i wyzdychały. Dodawanie do zwykłego pożywienia szczurów, zamiast chleba normalnego w ilości 40% dawki dziennej, takiejże porcji chleba wielodrożdżowego dało wyniki nadzwyczajne:

szczury samice wyrosły z 49 gr. na 170 gramów,
a szczury samce wyrosły z 49 gr. na 254 gramy.

(D. c n.).

1929.

Według danych statystycznych łaskawie nam nadesłanych przez Izby Skarbowe w roku 1929 czynnych było w Polsce 182 browary, z czego cztery browary, których roczna sprzedaż nie przekroczyła 100 hl., zapewne znajdowały się w stanie likwidacji. Pod względem wysokości produkcji browary dzielą się jak następuje:

Wysokość produkcji w hl.	Ilość browarów	% udział w prod. 1929 r.
do 500	17	0,18
od 500 — 1000	10	0,29
„ 1000 — 2000	27	1,55
„ 2000 — 3000	18	1,73
„ 3000 — 4000	14	1,90
„ 4000 — 5000	10	1,76
„ 5000 — 6000	13	2,68
„ 6000 — 7000	8	2,01
„ 7000 — 8000	6	1,67
„ 8000 — 9000	6	1,95
„ 9000 — 10000	7	2,52
„ 10000 — 15000	15	5,53
„ 15000 — 20000	11	6,55
„ 20000 — 30000	5	4,95
„ 30000 — 50000	9	12,55
ponad — 50000	6	50,00

Sprzedaż piwa wynosiła 2,619,683 hl., co w porównaniu do roku poprzedniego świadczy o wzroście

pierwszorzędne, ze starych ksiąg sumeryjskich zachowała się między innemi jedna tablica o 18 paragrafach, która wraz z przekładem assyryjskim stanowiła krótki podręcznik prawny.

W kodeksie prawnym króla Hammurabiego tej starożytnej „Księdze Prawa" są 2 paragrafy 108 i 111 poświęcone przemysłowi piwowarskiemu.

Studjując paragraf 108, dowiadujemy się, jak wielką ilość piwiarni posiadało państwo babilońskie. Patenty na wyszynk piwa otrzymywały przeważnie kobiety, szynkarzy rodzaju męskiego było mało. Piwiarnie prócz piwa miały prawo sprzedawać i pewien rodzaj wódki własnoręcznie z daktyli wyrabianej. Waścicielki restauracji staro-babilońskich potrafiły widocznie dobrze starać się o względy publiczności ówczesnej (przeważnie wojskowych), gdyż robiły nieraz świetną karjerę życiową. Przykładem służyć może historja ówczenej właścicielki piwiarni panny Ku-ba-u, która do tego stopnia zawróciła głowę jednemu z władców babilońskich, że uwieńczona koroną zasłynęła, jako założycielka nowej dynastji królewskiej.

Paragraf 108, kodeksu Hammurabiego, wyznacza surowe kary na szynkarzy ówczesnych za sprzyjanie różnym partjom przeciwpaństwowym, grożąc nawet natychmiastowem zamykaniem zakładów w razie stwierdzenia odbywających się tam jakichkolwiek zebrań politycznych. „Historja stara jak świat, a jednak wiecznie żywotna".

W paragrafie 111 kodeksu czytamy: „Jeżeli szynkarz, względnie szynkarka, nie bierze za piwo sprzedane opłaty w ziarnie (podług taksy: za 60 litrów piwa 50 litrów zboża), lecz przeliczając na monetę bieżącą, oszuka konsumenta, lub jeżeli zamiast piwa pełnowartościowego sprzeda gościowi napój małowartościowy, winien być pojmany i w głębiny wód wrzucony".

Kodeks prawny króla Hammurabiego ustanawiał więc maksymalne ceny piwa. 1 litr piwa szacowano

spożycia o 201,207 hl., czyli o 8,32%. W przybliżonych naszych miesięcznych obliczeniach, opartych na wpływach opłat z tytułu akcyzy do Centralnej Kasy Skarbowej, w dodatku bez Górnego Śląska, pomyliliśmy się o 92,096 hl. Pomyłka wynosiła zatem zaledwie 3%.

Podług Okręgów Izb Skarbowych produkcja rozkłada się jak następuje:

Izby Skarbowe	Ilość browarów	Produkcja 1929 w hl	% udział w og. produkcji
Białystok . . .	11	80473	3,07
Brześć	6	31803	1,21
Grudziądz . . .	12	114286	4,26
Kielce	13	115051	4,39
Kraków . . .	11	577788	22,05
Lublin	14	58426	2,23
Lwów	29	498555	19,02
Łódź	13	100398	3,83
Poznań	27	220150	8,40
Śląsk	7	448736	17,12
Warszawa . . .	23	276931	10,57
Wilno	4	38104	1,45
Wołyń	12	58975	2,25

Zaznaczyć tu należy, że produkcja i sprzedaż w poszczególnych izbach skarbowych zasadniczo nie jest równoznaczna ze spożyciem lokalnem.

Spożycie piwa na jednego mieszkańca na rok 1929, przyjmując, że ludność Polski wzrosła do 30,600,000 mieszkańców, wynosiłoby 8,56 litra. W ostatniem pięcioleciu spożycie przedstawia się jak następuje:

Rok	Ilość mieszkańców w tysiącach	Spożycie na mieszkańca w litrach
1925	29,029	5,42
1926	29 511	5,41
1927	29 853	6,64
1928	30,212	8,00
1929	30,600 ?	8,56

Produkcja od szeregu lat stale wzrasta niewiele jednak ponadto co wynosi naturalny wzrost spowodowany przez roczny przyrost ludności. Wyjątek stanowi rok 1928, w którym spożycie skoczyło z 6,64 litra na 8 litrów.

Średnie miesięczne spożycie piwa w r. 1929 wynosiło 218,307 hl., a wahania w poszczególnych miesiącach w stosunku do średniej przedstawiają się jak następuje:

---

równowartością 5/6 litra zboża. Znaczyłoby to, że wszystkie staro-babilońskie przepisy „recepty" piwne podawały sposoby przyrządzania tylko piwnych „ekstraktów", a nie piw gotowych. Bo jeżeli babilońskie piwo zwyczajne wymagałoby dla sporządzenia 1 litra napoju gotowego 1½ litra zboża, a piwo „mięszane" 3½, a nawet 7 litrów, to jaką niemożliwością prawną byłyby ceny ustanowione przez kodeks prawny króla Hammurabiego. Wynika z tego, że piwo w Babilonji przygotowywano stale jako „ekstrakt" piwny, który dopiero przed użyciem rozcieńczano wodą.

W kodeksie prawnym Hammurabiego znajdujemy też pewną ilość paragrafów tworzących rodzaj ustawy o stowarzyszeniach rzemieślniczych. Rzemieślnicy stanowili oddzielną klasę i to bardzo liczną. Przedstawiciele każdego rzemiosła mieli swój cech, czyli stowarzyszenie, do którego wejść nie można było bez odbycia odpowiedniej praktyki, to jest dzisiejszego „terminowania". Był więc już wtedy, czyli na 3000 lat przed Chrystusem, cech piwowarski i szynkarski. Sprzedawca piwa był jednocześnie przeważnie wytwórczą tego napoju — wykwalifikowanym piwowarem.

Oprócz piwa sprzedawano w tych szynkowniach pewien rodzaj wódki pędzonej z daktyli, a czasem wino daktylowe, lub też tłoczone z winogron, sprowadzanych z Armenji i Syrji. Wódki słodkie z daktyli przyprawiane najrozmaitszemi ziołami aromatycznemi, korzeniami i wonnościami Wschodu, dały początek światowej fabrykacji likierów, znanych na Wschodzie od czasów najdawniejszych. Były to wtedy napoje bardzo mocne, podawane w maleńkich porcjach, oziębianych lodem lub bardzo chłodną wodą źródlaną. W czasach obecnych, zgodnie z zakazami Koranu, dawne likiery wschodnie zamieniały się na „słodką wodę" aromatyczną i mało przypominają produkty staro-babilońskie.

(C. d. n)

Miesiące	Sprzedano piwa mniej lub więcej od średniej miesięcznej w %		
	1927	1928	1929
Styczeń. . . .	— 46,0	— 35,0	— 42,0
Luty.	— 31,0	— 24,5	— 53,9
Marzec. . . .	— 22,0	— 37,5	— 45,5
Kwiecień . . .	— 14,0	— 14,5	— 9,4
Maj	— 12,0	+ 15,5	+ 8,7
Czerwiec . . .	+ 36,0	+ 31,5	+ 32,1
Lipiec	+ 48,0	+ 43,0	+ 46,7
Sierpień . .	+ 56,0	+ 37,0	+ 65,2
Wrzesień . . .	+ 18,0	+ 22,5	+ 27,5
Październik . .	+ 2,0	— 5,5	+ 3,0
Listopad . . .	— 14,0	— 9,0	— 10,9
Grudzień . . .	— 18,0	— 23,5	— 22,0

Jak z powyższego widzimy, na mały wzrost spożycia wpłynął głównie pierwszy kwartał roku 1929, który z powodu niebywale ostrych mrozów, na długo zapisał się nam w pamięci.

Rozpiętość między lutym i sierpniem jest olbrzymia i wskazuje na to, że piwo jest u nas artykułem czysto sezonowym. W porównaniu z latami ubiegłemi widać nawet pewne pogorszenie.

Na średnią produkcję jednego browaru przypada 14,394 hl. Jeżeli jednak odliczymy grupę wielkich browarów w liczbie 6 i 5 browarów w likwidacji, to otrzymamy na jeden browar zaledwie 7,671 hl.

Dla dobra rozwoju piwowarstwa domagamy się:

1) dopuszczenia do wolnego niekoncesjonowanego handlu, niepodlegającego ograniczeniom ustawy antialkoholowej, napojów zawierających do 4% alkoholu wagowo,

2) wyłączenia handlu takiem piwem z pod przepisów Monopolu Spirytusowego o handlu napojami alkoholowemi.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Uruchomione browary. W roku bieżącym, jak nas informują, uruchomione zostały dwa nowe browary: Browar B-ci Lipskich w Wilnie i Browar „Zdrój" w Kowlu.

Spożycie piwa. W styczniu b. r. spożycie piwa wynosiło 159,963 htl., to jest o 28,985 htl. więcej aniżeli w roku poprzednim. Przyrost spożycia wynosi 22,1%, co jednażke nie jest miarodajne dla ogólnego wzrostu spożycia, ze względu na wyjątkowe mrozy i niski poziom spożycia w styczniu roku 1929. Nie wolno nam zapominać, że w tym to miesiącu odchylenie wdół od średniej miesięcznej sprzedaży wynosiło aż 42%. Dochody skarbowe z tytułu akcyzy od piwa, nie licząc Górnego Śląska, przewyższyły w lutym 883.000 zł.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1929	1930	Różnica	%
Styczeń. .	130978	159963	+ 28985	22,1

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1929	1930	Różnica
Styczeń . .	861000	973000	+ 112000
Luty . . .	723000	883000	+ 160000
Razem . .	1584000	1856000	+ 272000

Dla dobra i rozwoju piwowarstwa domagamy się:

1. **Dopuszczenia do niekoncesjonowanego handlu, niepodlegającego ograniczeniom ustayw przeciwalkoholowej, napojów zawierających do 4% alkoholu wagowo;**
2. **Wyłączenia handlu takiem piwem z pod przepisów Monopolu Spirytusowego o handlu napojami alkoholowemi.**

Piwowar-Słodownik

młody, zdolny i energiczny, z wykształceniem i długoletnią praktyką w krajowych browarach, poszukuje samodzielnej posady od 1 maja r. b.

Łaskawe zgłoszenia do Administracji Przemysłu Piwowarskiego pod „K. J.".

PIWOWAR

z długoletnią samodzielną praktyką w średnich i małych browarach, szkołą fachową krajową i zagraniczną, poszukuje posady od zaraz. Referencje poważne.

Łaskawe zgłoszenia: Przemysł Piwowarski, Warszawa, Wiejska 17, pod „Samodzielny".

PIWOWAR-CHEMIK

w wieku średnim, z wyższem fachowem wykształceniem i średniem technicznem, wieloletni kierownik większych browarów, z wybitnemi fachowemi i ekonomicznemi zholnościami. Szybko doprowadza do kultury browary biologicznie zanieczyszczone, posiada najlepsze świadectwa i referencje. Obecnie zajmuje kierownicze stanowisko w średnim browarze

poszukuje posady dyrektora lub kierownika.

Oferty proszę kierować do Administracji Przemysłu Piwowarskiego pod **„Nadarzająca się sposobność".**



VULKAN-WERKE A. G., Berlin S. W. 61

Skład na Polskę

KAROL HESSENMÜLLER

BYDGOSZCZ, TEL. 379.

MAMMUT

do małych i dużych beczek.

MAMMUT

do kadzi.

MAMMUT

to przyjaciel piwowara, gdyż oszczędza go i chroni przed reklamacjami.



Natychmiastowa, sprawna dostawa przez skład rozdzielczy

KAROL HESSENMÜLLER,

BYDGOSZCZ, tel. 379.

ZAKŁADY GRAFICZNE

FR. ZIELIŃSKI i S-ka

Kraków, ul. Św. Marka 16.

Dostarczają pierwszorzędnie wykonane etykiety, na życzenie gumowane nawet w największych ilościach, szybko i tanio.

Plakaty różnego rodzaju także lakierowane.

Żądać ofert.

ZAKŁAD BEDNARSKI

Wacław Dębiński

dawn. St. Dębiński

W RADOMIU, UL. DŁUGA 50.

Poleca beczki transportowe do piwa pierwszej jakości i wykonywa wszelkie roboty wchodzące w zakres bednarstwa browarnianego.

Oferty z próbami są wysyłane na żądanie.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; $^1/_2$ str. Zł. 80.—; $^1/_3$ str. Zł. 60 —; $^1/_4$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.